HEAT Table BBQ





DA: BRUGERMANUAL: Læs denne vejledning, inden du tager grillen i brug

DE: BEDIENUNGSANLEITUNG: Lesen Sie diese Anleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes

EN: OWNERS MANUAL: Please read this manual before using the device for the first time

FR: MANUEL DU PROPRIETAIRE: Merci de lire ce mode d'emploi avant de mettre en marche l'appareil

IT: MANUALE D'INSTRUZIONE: Leggete attentamente queste istruzioni prima della messa in funzione dell'apparecchio

NL: GEBRUIKSAANWIJZING: Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de barbecue in gebruik neemt

DA: HEAT Table BBQ

VIGTIGT:

Notér som det første serie- og artikelnummer på din grill på bagsiden af denne brugsanvisning. Numrene står på grillens typeskilt. Serie- og artikelnummeret er vigtigt med henblik på problemfri håndtering af forespørgsler og reservedelsbestillinger samt i forbindelse med evt. garantikrav. Opbevar betjeningsvejledningen et sikkert sted. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og vedligehold.

VIGTIGT FOR DIN SIKKERHED

Alle, der betjener grillen, skal have et nøje kendskab til og overholde optændingsproceduren. Børn må ikke betjene grillen. Monteringsanvisningerne i opstillingsvejledningen skal overholdes nøje.

Ukorrekt montage kann medføre fare. Undlad at anbringe antændelige væsker, materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflaskerne i lukkede rum uden ventilation. Læs denne vejledning grundigt, inden grillen tages i brug. Grillen må kun bruges udendørs og skal anbringes med en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m til brændbare genstande.

GASFLASKER

Vær opmærksom på, at der ikke må forefindes utætte forskruninger. Gennemfør en TEST FOR UTÆTHED før ibrugtagning og efter hvert skift af gasflaske. Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på over 50 °C og aldrig opbevares i et lukket rum eller i kælderetagen. Vær opmærksom på og overhold de sikkerhedsbestemmelser, der står anført på de gasflasker, der benyttes.

SIKKERHEDSINSTRUKSER

Følg instrukserne i kapitlet SÅDAN TÆNDER DU OP ved ibrugtagning af grillen.

- Brug kun grillen udendørs.
- Anbring aldrig grillen under et halvtag.
- Lad aldrig grillen henstå uden opsyn, når den er i brug.
- OBS: Nogle dele på grillen kan blive meget varme. Grillen skal derfor altid anbringes uden for børns rækkevidde.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Sørg for, at fedtbeholderen er helt lukket og faldet ordentligt i hak, så længe grillen er i brug.
- Hold en sikkerhedsafstand på 1,5 m til brændbare materialer.
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid stå i pos. **X**, og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Ved skift af gasflaske skal du være opmærksom på, at gasreguleringsknappen skal stå i pos. **X** og der skal være lukket for gastilførslen på gasflasken. VIGTIGT: Der må ikke forefindes antændelseskilder i nærheden.
- Efter tilslutning af ny gasflaske tjekkes de forbindende dele ifølge instruksen om TEST FOR UTÆTHED.
- Ved mistanke om utætheder skal du sætte gasreguleringsknappen i pos. **X** og lukke for gastilførslen på gasflasken. Få de gasførende dele kontrolleret af en fagmand.
- Hvis gasslangen er beskadiget eller udviser tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at slå fra på gasreguleringsknappen og lukke for gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år efter købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen skal leve op til de relevante EN-standarder.
- Der må ikke foretages nogen form for ændringer af gashanen, tændingssikringen, brænderen eller andre dele af grillen. Ved mistanke om fejl skal du henvende dig til en fagmand.
- Grillen leveres med dertil passende gasslange og gastrykregulator, der under ingen omstændigheder må komme for tæt på grillens varme ydersider. Slangen må ikke blive snoet.
- Slange og regulator opfylder det pågældende lands krav. Slange og regulator lever op til EN-standarderne.
- Hvis der ikke opnås fuld effekt og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, skal du henvende dig til en fagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på træ eller andre brændbare materialer, når den er i brug. Hold grillen

på sikker afstand af brændbare materialer.

- Opbevar ikke grillen i nærheden af letantændelige væsker eller materialer.
- Dersom grillen skal stå vinteren over i et rum, skal gasflasken fjernes under alle omstændigheder. Gasflasken bør altid opbevares udendørs et godt ventileret sted, som er utilgængeligt for børn.
- Anbring gasgrillen et sted, hvor den står nogenlunde i læ, inden den tages i brug igen.
- Når gasgrillen ikke bruges, bør den efter at være kølet helt ned beskyttes mod miljøpåvirkninger ved tildækning med et betræk. Den slags betræk fås hos din grillforhandler.
- For at forhindre fugt bør betrækket fjernes efter store nedbørsmængder.

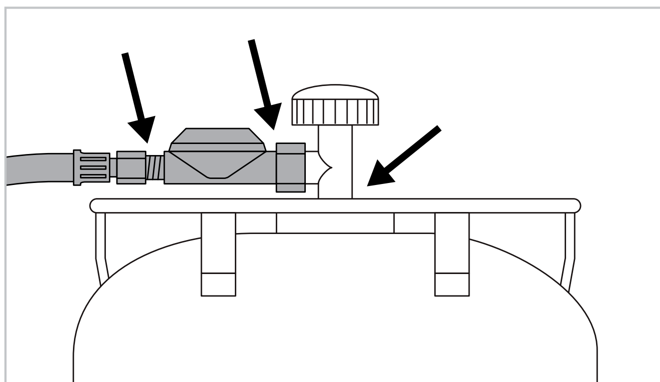
Denne brugsanvisning bør opbevares af ejeren og altid være let at få fat på.

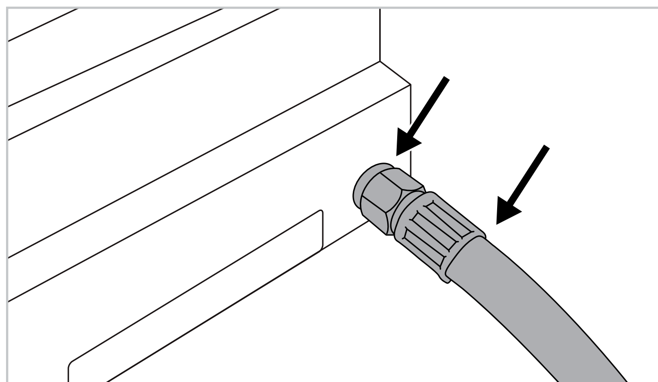
TEST FOR UTÆTHED

ADVARSEL: Mens der testes for utæthed, må der ikke forefindes antændelseskilder i nærheden. Rygning er heller ikke tilladt. Tjek aldrig for utæthed med en brændende tændstik eller anden form for åben ild, ligesom kontrol altid skal ske udendørs.

1. Gasreguleringsknappen skal stå i pos. **X**.
2. Luk op for gastilførslen på flasken og påfør med en pensel en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken / gastrykregulatoren / gasslangen / gasindgangen / forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbevandet, er det tegn på utæthed. **VIGTIGT**: Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Utæthederne udbedres ved at stramme forbindelserne, såfremt dette er muligt, eller ved at udskifte de defekte komponenter.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Kontakt din gasforhandler, hvis der stadig forekommer utætheder.

BEMÆRK: Der skal testes for utæthed, hver gang der er blevet tilsluttet eller udskiftet en gasflaske, samt ved grillsæsonens start.





SÅDAN TÆNDER DU OP

Tjek, at alle forbindelser mellem gasslangen, gastrykregulatoren og gasflasken er skruet ordentligt fast. (Følg vejledningen i kapitlet TEST FOR UTÆTHED).

1. Luk op for gastilførslen på gasflasken.
2. Tryk indad på gasreguleringsknappen i pos. **X** og drej den 90° mod uret til pos. . Hold gasreguleringsknappen nede, indtil gassen giver sig til at brænde og termoføleren har nået den rigtige temperatur (alt efter udetemperaturen varer det 10-15 sek.).
3. Hvis gassen ikke antændes inden for 12 sekunder, skal du sætte gasreguleringsknappen på **X**. Vent 2 minutter, så at den gas, der ikke er brændt af, kan forsvinde. Gentag derefter pkt. 2 og 3.
4. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i 3 forsøg, skal der foretages fejlfinding som beskrevet i kapitlet UDBEDRING AF FEJL.

GRILLTEMPERATURER

Brænderen kan reguleres inden for temperaturområdet 200-350 grader. Temperaturerne er angivet skønsmæssigt, da de kan variere alt efter udetemperatur og vindstyrke.

EFTER GRILLNINGEN

1. Sæt brænderens gasreguleringsknap på **X**.
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Lad grillen køle helt af, før den rengøres.
4. Læg et passende betræk over grillen.

RENGØRING

Mellem de enkelte grillninger er det kun påkrævet med en let gang rengøring, da det meste af fedtet enten er fordampet eller endt i opsamlingsskålen. Brug en grillbørste med messing- eller stålbørster til at rengøre grillristen.

Fjern grillristen og rengør ligeledes brænderen med en grillbørste med messing- eller stålbørster. Brænderen må kun rengøres, når den er tør. Til sidst kan du trække fedtopsamlingsskålen ud og rengøre den. **Vigtigt**: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal du efterfølgende lade grillen tørre godt igennem. For at fremskynde tørreprocessen kan du slå grillen til og lade den køre nogle minutter på højeste blus. Overflader af rustfrit stål kan rengøres med gængse rengøringsmidler til rustfrit stål. Rengør grillristen af rustfrit stål med en grillbørste med messing- eller stålbørster. Lad være med at bruge skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler. For at forlænge din grills levetid anbefaler vi dig at sørge for yderligere beskyttelse i form af et dertil passende HEAT betræk. Når grillen ikke er i brug, bør den efter at være blevet kølet helt ned beskyttes mod miljøpåvirkninger med et betræk.

VEDLIGEHOLD

Regelmæssigt vedligehold af grillen sikrer, at den fungerer perfekt. Tjek alle gasførende dele mindst to gange årligt og hver gang den har henstået ubrugt i længere tid. Edderkopper og andre insekter kan forårsage tilstopninger, som skal fjernes før fornyet ibrugtagning. Hvis du ikke har brugt grillen over en længere periode, bør du foretage en TEST FOR UTÆTHED, inden den tages i brug igen. Hvis du er i tvivl om noget, skal du henvende dig til din gasleverandør eller forhandleren. For at undgå rustskader bør alle metaldele smøres med olie, inden grillen skal henstå ubrugt i en længere periode. Når grillen har henstået ubrugt gennem længere tid samt mindst en gang i løbet af grillsæsonen bør du tjekke gasslangen for revner, knæk og andre skader. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i denne vejledning. For at forlænge din grills levetid anbefaler vi dig at sørge for, at grillen, når den er blevet kølet helt ned, beskyttes mod miljøpåvirkninger med et dertil passende HEAT betræk. For at forhindre fugt anbefaler vi dig at fjerne betrækket efter regn. Den slags betræk fås hos din grillforhandler.

TEKNISKE DATA

CE	0063 CN 3330
Gas	Propan/butan G30/G31
Effekt	4,90 kW
Gasforbrug	346 g/h
Dyse (28-30/37 mbar)	1,10 mm
Dyse (50 mbar)	0,95 mm

Kategorier

Slangen må ikke være længere end 1,5 m. Vi anbefaler en slangelængde på 1,0 m.

$I3_{B/P\ (30\ mbar)}$	DK, NL
$I3_{B/P\ (50\ mbar)}$	CH, AT, DE
$I3_{+\ (28/30/37\ mbar)}$	BE, CH, ES, FR, GB, IT

Elektrisk tænding

Til at drive den elektriske tænding skal der bruges et batteri af typen Mono D, (LR20) 1,5 volt. Se opstillingsvejledningen angående batteriskift.

UDBEDRING AF FEJL

Gaslugt

- Luk straks for gasflaskeventilen.
- Foretag test for gasudslip som beskrevet.
- Udskift i givet fald slange og/eller regulator
- Grillen må først benyttes igen, når alle tilslutninger er tætte.

Brænderen vil ikke tænde

- Tjek, om der er åbnet for gastilførslen fra gasflasken.
- Det skal sikres, at der er gas nok i flasken.
- Tjek, om der springer gnister fra elektroden over til brænderen.

Ingen gnist

- Det skal sikres, at batteriet er lagt rigtigt i (ved grill med elektrisk tænding).
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være på 5–8 mm.
- Tjek, om ledningerne på den elektriske tænding og elektroden er sat i og sidder ordentligt fast.
- Sæt et nyt batteri af typen Mono D, (LR20), i den elektriske tænding.

Blafren eller fedtflammebrand

- For stor fedtophobning eller for stærk varme.
- Rens Venturi-dysen og/eller indstil temperaturen lavere.

Hvis du ikke kan tænde op i grillen efter at have foretaget ovennævnte, bør du kontakte din forhandler.

GARANTIBESTEMMELSER

1. Garanti

Med købet af dette HEAT-produkt hos en autoriseret forhandler har du i henhold til indeværende bestemmelser - ud over selve produktet - også erhvervet dig en producentgaranti fra DKB Household Switzerland AG („DKB“) med gyldighed på op til 3 år.

Garantien omfatter udelukkende udbedring af fejl, der opstår ved korrekt anvendelse, og som beviseligt kan henføres til materiale- og/eller fabrikationsfejl.

2. Fremgangsmåde

Du bedes kontrollere, at produktet fungerer korrekt og ikke har fejl straks efter modtagelse. Skulle der mod forventning være en fejl ved produktet, bedes du følge nedenstående fremgangsmåde (bring-in-garanti):

- Henvend dig til den forhandler, hvor du købte produktet, inden for 30 dage efter, at du har opdaget fejlen, og medbring produktet / produktdelen, kvittering for køb af varen samt serienummer og artikelnummer*
- Beskriv fejlen ved at fremvise det defekte produkt / den defekte produktdel eller et foto
- Den gratis garanti træder i kraft iht. pkt. 3, så snart forhandleren eller DKB har kontrolleret fejlen (med forbehold påhviler omkostningerne til transport og forsendelse den private, første køber)

3. Garantiens omfang

Produktgarantien fra DKB træder i kraft fra købsdatoen og er gyldig for den private, oprindelige køber. Garantien kan kun gøres gældende ved fremvisning af den originale kvittering for købet.

Garantien ydes iht. DKB' s suveræne skøn enten som reparation, udskiftning af defekte dele eller levering af et nyt produkt eller - hvis enhedens funktion ikke er forringet - som afslag i prisen. Påberåbelse af garantien medfører ikke mulighed for ophævelse af købskontrakten. Kunden har intet krav på at få en midlertidig erstatningsenhed stillet til rådighed under reparationen af den defekte enhed.

En udøvelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører DKB. I de tilfælde, hvor det defekte produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.

Garantiperioderne er som følger:

- 3 år på alle dele i rustfrit stål mod gennemrustning eller gennembrænding
- 2 år for alle øvrige fabrikations- / materialefejl

4. Undtagelser

Der er ikke tale om fejl, dvs. materiale- eller fabrikationsfejl iht. definitionerne i disse bestemmelser, og garantien dækker ikke i de følgende tilfælde:

- Vanlig slitage ved korrekt anvendelse af enheden.
- Fejl og/eller skader som følge af forkert, uhensigtsmæssig eller utilsigtet anvendelse eller ukorrekt installation, montering og forsøg på reparation af uautoriserede personer.
- Fejl og/eller skader, der skyldes, at brugsanvisningen eller anvisningerne til betjening og vedligeholdelse ikke er fulgt (fx beskadigelser, som skyldes ukorrekt montering eller rengøring af den belagte overflade eller grillrist osv.)
- Ujævnheder, farveforskelle på overfladen såvel som mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på den nederste del af lågets kant eller på ophængningsdele).
- Misfarvninger og beskadigelse af produktet (fx af farveoverfladen) grundet påvirkninger fra vejrliget (inkl. hagl), ukorrekt opbevaring (dvs. uden beskyttelse mod vejrliget) af produktet eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Dannelse af rust og flyverust grundet påvirkninger fra vejrliget eller ukorrekt anvendelse af kemikalier.
- Fejl, som ikke mærkbart forringer anvendelsen af produktet eller produktets funktioner.
- Generelt for sliddele såsom: grillrist, brændere, termometer, tænding, elektroder, tændingskabel, gasslange, gastryksregulator og batteri eller kulrist.
- Fejl og/eller skader, som skyldes udførte ændringer, ukorrekt brug eller bevidst beskadigelse.
- Fejl og/eller skader, som skyldes ukorrekt vedligeholdelse og reparation.
- Fejl og/eller skader, som skyldes manglende udførelse af den rutinemæssige vedligeholdelse.
- Fejl og/eller skader, som opstod ved den oprindelige transport.
- Fejl og/eller skader, som skyldes force majeure.
- Fejl og/eller skader, som skyldes slitage ved erhvervsmæssig anvendelse (hotel, restauration, offentlige arrangementer osv.).

DKB udelukker alle kundekrav, der ikke nævnes udtrykkeligt i indeværende garantibestemmelser, medmindre DKB er underlagt en obligatorisk, lovmæssig forpligtelse eller hæftelse. Dette gælder også - og i særlig grad - i forhold til erstatningskrav, der skyldes misligholdelse af produktet, kompensation for følgeskader, der er et resultat af fejlen, tabt fortjeneste og transportskader, der ikke blev indberettet til forhandleren inden for en frist på 30 dage efter modtagelse af produktet.

HEAT-produkterne bliver løbende videreudviklet. Der kan derfor forekomme ændringer af produkterne uden forudgående varsel.

Det registrerede varemærke HEAT repræsenteres af den følgende virksomhed:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Serienummer såvel som artikelnummer finder du på specifikationsmærket på din grill (se brugsanvisningen til dit produkt).

DE: HEAT Table BBQ

WICHTIG:

Bitte notieren Sie als Erstes die Serien- und Artikelnummer Ihres Gerätes auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummern auf dem Datensticker Ihres Gerätes. Serien- und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten.

Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflaschen nie in geschlossene Räume ohne Belüftung. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benutzt werden und muss mit einem Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m Entfernung von brennbaren Gegenständen stehen.

GASFLASCHEN

Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind. Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die PRÜFUNG AUF DICHTHEIT durch. Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

SICHERHEITSHINWEISE

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN in Betrieb.

- Benützen Sie den Grill nur im Freien.
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt während des Betriebes.
- ACHTUNG: Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Vergewissern Sie Sich, dass die Fettschublade während des Betriebs immer ganz geschlossen und eingerastet ist.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1,5 m zu brennbaren Materialien.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position **X** und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position **X** steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. WICHTIG: Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung PRÜFUNG AUF DICHTHEIT.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position **X** und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren nach Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen.
- Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gashahn, an der Zündsicherung, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften. Schlauch und Regler entsprechen den EN Standards.

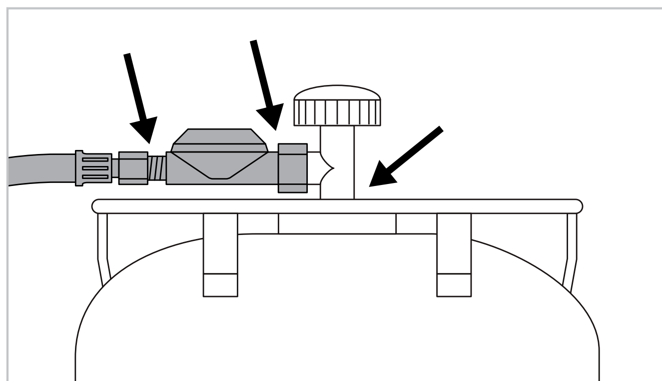
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einer festen und sicheren Arbeitsfläche. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Die unteren Öffnungen im Grill dienen zur Belüftung. Diese dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Gasgrill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach starkem Regen entfernen.

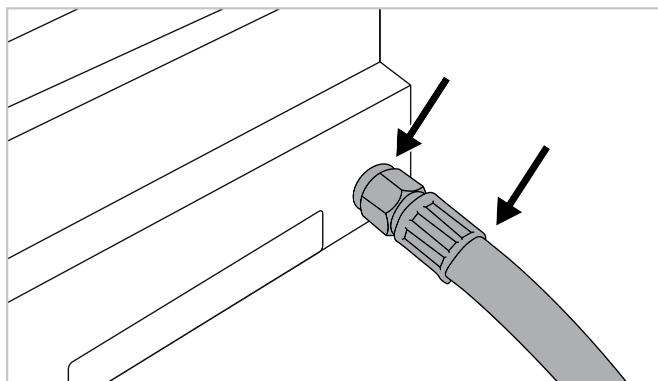
Diese Bedienungsanleitung sollte vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position **X** stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser. Sie können auch einen Lecksuchspray verwenden.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. **WICHTIG**: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.





HINWEIS: Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel PRÜFUNG AUF DICHTHEIT).
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Drücken Sie den Gasregulierknopf auf der Position **X** nach innen und drehen Sie diesen um 90° im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position ⚡🔥. Halten Sie den Gasregulierknopf so lange gedrückt, bis das Gas brennt und der Thermofühler die richtige Temperatur hat (je nach Aussentemperatur dauert dies 10-15 Sek.).
4. Wenn sich das Gas nicht innerhalb 12 Sekunden entzündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf **X**. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie die Punkte 2 bis 3.

5. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG beschrieben ist.

GRILLTEMPERATUREN

Der Brenner kann auf Temperaturen im Bereich zwischen 200 und 350 Grad reguliert werden. Die Temperaturen sind Schätzwerte, da sie abhängig von der Außentemperatur und der Windstärke variieren können.

NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf vom Brenner auf **X**.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube zu.

PFLEGE

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes eine Grillbürste mit Messing- oder Stahlborsten.

Entfernen Sie den Grillrost und reinigen Sie den Brenner ebenfalls mit einer Grillbürste mit Messing- oder Stahlborsten. Der Brenner darf nur trocken gereinigt werden. Zum Schluss können Sie die Fettauffangschale herausziehen und reinigen. **Wichtig**: Wenn Sie Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang ausbrennen lassen. Oberflächen aus Edelstahl können mit handelsüblichen Edelstahlreinigern gereinigt werden. Reinigen Sie den Edelstahl Grillrost mit einer Grillbürste mit Messing- oder Stahlborsten. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende HEAT Abdeckhülle. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, sollten Sie es, nachdem es ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden.

UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen. Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine PRÜFUNG AUF DICHTHEIT durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden HEAT Abdeckhülle vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

CE	0063 CN 3330
Gas	Propan/Butan G30/G31
Leistung	4.90 kW
Gasverbrauch	346 g/h
Düse (28-30/37 mbar)	1.10 mm
Düse (50 mbar)	0.95 mm

Kategorien

Die Schlauchlänge darf 1.5 m nicht überschreiten. Wir empfehlen eine Schlauchlänge von 1.0 m.

$I3_{B/P\ (30\ mbar)}$	DK, NL
$I3_{B/P\ (50\ mbar)}$	CH, AT, DE
$I3_{+\ (28/30/37\ mbar)}$	BE, CH, ES, FR, GB, IT

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie eine Batterie vom Typ Mono D, (LR20). 1,5 Volt. Für das Austauschen der Batterie siehe Aufbauanleitung.

FEHLERBEHEBUNG

Gasgeruch

- Schliessen Sie sofort das Gasflaschenventil.
- Führen Sie den beschriebenen Gasdichtheitstest durch.
- Ersetzen Sie allenfalls Schlauch und/oder Regler
- Benutzen Sie das Gerät erst wieder wenn alle Verbindungen dicht sind.

Der Brenner zündet nicht

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.
- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.

Kein Funke

- Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig eingelegt ist (bei Grills mit Elektrozündung).
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie eine neue Batterie, Typ Mono D (LR20) in die elektrische Zündung ein.

Flackern oder Fettflammenbrand

- Zu grosse Fettansammlung oder Hitze.
- Säubern Sie die Venturi Düse und/oder stellen Sie eine tiefere Temperatur ein.

Können Sie den Grill anhand der oben erwähnten Massnahmen nicht in Betrieb nehmen, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

1. Garantie

Mit dem Kauf dieses HEAT Produktes bei einem autorisierten Händler haben Sie neben dem Produkt, eine Herstellergarantie von DKB Household Switzerland AG („DKB“) nach den vorliegenden Bestimmungen von bis zu 3 Jahren erworben.

Die Garantie erstreckt sich ausschliesslich auf die Behebung von Mängeln, welche bei bestimmungsgemässer Verwendung nachweisbar auf Material- und/oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

2. Vorgehensweise

Prüfen Sie das Produkt sofort nach Erhalt auf Mängel und Funktionalität. Sollte das erworbene Produkt unerwartet einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie folgende Vorgehensweise zu beachten (Bring-In Garantie):

- Wenden Sie sich innert 30 Tagen ab Entdeckung des Mangels an Ihren Händler mit Produkt / Produktteil, Kaufquittung, Seriennummer und Artikelnummer*

- Beschreiben Sie den Sachverhalt mittels dem beanstandeten Produkt / Produktteil oder Foto
- Nach erfolgter Prüfung des Mangels durch den Händler oder DKB tritt die kostenlose Garantieleistung gem. Ziffer 3 in Kraft (unter Vorbehalt liegen Transport- sowie Versandkosten an den privaten Erstkäufer)

3. Garantieumfang

Die Herstellergarantie von DKB erstreckt sich ab Kaufdatum und gilt für den privaten Erstkäufer. Die Garantie kann nur bei Vorlage der Originalkaufquittung geltend gemacht werden.

Die Garantieleistung erfolgt nach freiem Ermessen von DKB durch Instandsetzung, Austausch mangelhafter Teile, Austausch des Produktes oder, wenn die Funktionalität des Produktes nicht beeinflusst wird, durch eine Preisminderung. Ein Rücktritt vom Kaufvertrag aufgrund von Garantiefällen ist ausgeschlossen. Für die Dauer der Reparatur besteht kein Anspruch auf ein Ersatzprodukt.

Die Ausführung von Garantieleistungen bewirkt weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum von DKB über. Beim Produktaustausch beginnt die Garantiezeit von Neuem.

Die Garantiefristen betragen:

- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrosten oder Durchbrennen
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler

4. Ausschluss

Keinen Mangel, das heisst keinen Material- oder Herstellungsfehler im Sinne dieser Bestimmungen, stellt dar beziehungsweise kein Gewährleistungsanspruch besteht in folgenden Fällen:

- Gewöhnliche Abnutzung bei bestimmungsmässigen Gebrauch.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer falschen unsachgemässen oder nicht bestimmungsmässigen Benutzung sowie aufgrund unsachgemässer Installation, Montage und Reparaturversuchen durch nicht autorisierte Personen.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der Betriebs-/ Wartungsanweisungen (wie beispielsweise Beschädigungen durch fehlerhafte Montage oder Reinigung der beschichteten Oberfläche oder Grillrost usw.).
- Unebenheiten, Farbunterschiede der Oberfläche sowie kleinere Fehlstellen (wie beispielsweise produktionsbedingte Auflagepunkte am unteren Deckelrand oder an Aufhängungen).
- Verfärbungen und Beschädigungen des Produktes (z.B. der Farboberfläche) durch Witterungseinflüsse (inkl. Hagel), unsachgemässe (nicht wettergeschützter) Lagerung des Produktes oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Die Bildung von Rost und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien.
- Fehler, die den bestimmungsmässigen Gebrauch oder den Nutzen des Produktes nicht erkennbar einschränken.
- Allgemein für Verschleissteile wie Grillrost, Brenner, Thermometer, Zündung, Elektrode, Zündkabel, Gasschlauch, Gasdruck-Regler und Batterie oder Kohlenrost.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von unsachgemässer Wartung und Reparaturarbeit.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Defekte und/oder Schäden, welche beim ursprünglichen Transport entstanden sind.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von höherer Gewalt.
- Defekte und/oder Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen usw.).

DKB schliesst weitergehende als die in diesen Garantiebestimmungen ausdrücklich genannten Ansprüche des Kunden aus, soweit nicht eine zwingende gesetzliche Verpflichtung oder Haftung besteht. Insbesondere gilt dies auch im Hinblick auf Ansprüche auf Schadenersatz wegen Nichterfüllung, Ersatz von Mangelfolgeschäden, entgangenen Gewinn und Transportschäden, die nicht innerhalb einer Frist von 30 Tagen nach Erhalt des Produkts dem Händler gemeldet werden.

Die HEAT Produkte werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen der Produkte können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Die registrierte Marke HEAT wird durch die folgende Unternehmung repräsentiert:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Die Seriennummer sowie Artikelnummer entnehmen Sie dem Datensticker auf Ihrem Grill (siehe dazu die Bedienungsanleitung zum Produkt).

EN: HEAT Table BBQ

IMPORTANT:

Please write the serial and article number of your device on the back of your manual before using. These numbers can be found on the data sticker of your device. The serial and article numbers are important to ensure queries, spare parts orders and warranty claims can be dealt with easily. Please keep the instruction manual in a safe place. It contains important information about safety, use and maintenance.

FOR YOUR SAFETY

Every person using this barbecue must understand and exactly follow the ignition instructions. Do not allow children to operate the barbecue. The assembly instructions in the manual must be precisely observed.

Disregard can cause accidents. Keep flammable liquids, materials and spare gas cylinders away from the barbecue. Never store or use the barbecue or gas cylinders in non-ventilated indoor areas. Before using your barbecue, please read the following instructions carefully. The barbecue is for outdoor use only. Keep it at a safe distance of at least 1.5 m from flammable objects.

GAS CYLINDERS

Please make sure that all connections are properly tightened. Conduct a LEAK TEST before starting up the barbecue and each time you have changed the gas cylinder. Gas cylinders must not be exposed to temperatures above 50°C or stored in enclosed areas or basements. Follow the safety instructions provided on the gas cylinder.

SAFETY INSTRUCTIONS

Operate your gas barbecue in line with the LIGHTING INSTRUCTIONS.

- The gas barbecue is for outdoor use only.
- Never use the barbecue under a projecting roof.
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- WARNING: Some parts become very hot during use; keep the barbecue out of the reach of children.
- Do not move the barbecue when in use.
- Ensure that the fat drawer is always completely closed and pushed in when the barbecue is in use.
- Keep the barbecue a safe distance of at least 1.5 m from flammable objects.
- Wear protective gloves when touching hot parts.
- After use, always turn the gas control knob to the **X** position and close the gas cylinder valve.
- When changing the gas cylinder, ensure that the gas control knob has been switched to the **X** position and the gas cylinder valve has been closed. IMPORTANT: make sure there are no combustible materials nearby.
- Each time you replace the gas cylinder, carry out the leak test as per the instructions under LEAK TEST.
- If you think there is a gas leak, turn the gas control knob to the **X** position and close the gas cylinder valve. Have the gas supply fittings checked by your local gas distributor.
- If the gas tube is damaged or worn out, it must be immediately replaced. The tube must be kept straight at all times. Ensure that it does not bend or twist. Remember to turn off the gas supply on the barbecue and the gas cylinder before removing the tube.
- Replace the gas tube and gas regulator three years after the purchase date. Ensure that the gas regulator and the tube comply with the relevant EN standards.
- Do not make any modifications to the gas tap, the safety pilot, the burner or other parts of the barbecue. If you suspect that the barbecue is not working properly, please consult a specialist.
- The barbecue comes with the appropriate gas tube and gas regulator, which must always be kept away from the hot outer surfaces of the barbecue. The tube must not be twisted.
- The tube and regulator comply with the relevant national regulations. The tube and regulator comply with EN standards.
- If the barbecue is not working at full capacity and you suspect that the gas supply is blocked, consult your local gas distributor.
- Only use the barbecue on firm, stable surfaces. Never place the barbecue on wood or other flammable surfaces during its use. Keep the barbecue away from flammable materials.

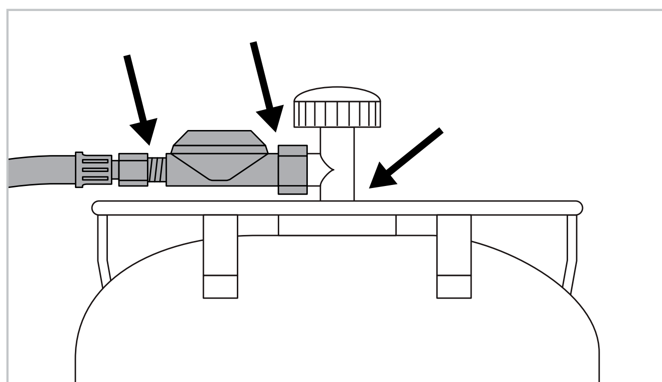
- The openings in the bottom of the barbecue are for ventilation and may not be covered.
- Never store the barbecue near flammable liquids or flammable materials.
- If the barbecue is to be stored indoors over winter, the gas cylinder must be removed. This should always be stored in an open, well-ventilated area out of the reach of children.
- Before using the barbecue, position it out of the wind.
- If the gas barbecue is not being used, after it has cooled down it should be protected against the elements with a protective cover. You can purchase a protective cover from your local barbecue distributor.
- To avoid the accumulation of humidity during storage, remove the protective cover after heavy rain.

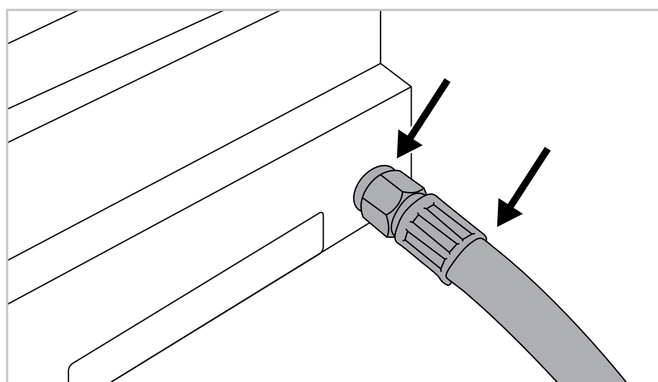
This manual should be kept and stored in a place that is accessible at all times.

LEAK TEST

WARNING: Do not permit sources of ignition in the area while performing the leak test – this includes smoking! Never test for gas leaks with a lighted match or open flame! Always check for leaks outdoors.

1. Check that the control knob is turned to the **X** position.
2. Open the gas cylinder valve and check all the gas connections (on the gas cylinder/gas regulator/gas tube/gas inlet/valve) by brushing a 50/50 solution of liquid soap and water onto them. You can also use a leak spray.
3. Look for bubbles in the soap solution as these indicate that there is a leak. **IMPORTANT**: The barbecue must not be used until all leaks have been eliminated. Close the gas cylinder valve.
4. Eliminate the leak(s) by tightening the connections if possible or replacing the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Consult your local gas distributor if leaks persist.





NOTE: Conduct a leak test each time the gas cylinder is connected or replaced and at the start of the new barbecue season each year.

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Ensure that all the connections between the gas tube, the gas regulator and the gas cylinder have been tightened. (Proceed according to the instructions under LEAK TEST).
2. Open the gas cylinder valve.
3. Push in the gas control knob at the **X** position and turn it 90° counter clockwise to the position. Keep the gas control knob pressed in until the gas ignites and the thermocouple has reached the right temperature (depending on the external temperature, this takes 10-15 seconds).
4. If the gas does not ignite within 12 seconds, turn the gas control knob to **X**. Wait two minutes so that the unburned gas can disperse. Repeat steps 2 and 3.
5. If it is not possible to light the barbecue after three attempts, check the cause as per the instructions under TROUBLESHOOTING.

BARBECUE TEMPERATURES

The burner can be set to temperatures between 200 and 350 degrees. The temperatures are estimates as they can vary depending on the outside temperature and the wind strength.

AFTER USE

1. Switch the gas knob for each burner to the **X** position.
2. Close the gas cylinder valve.
3. Leave the barbecue to cool down completely before cleaning it.
4. Put the barbecue cover on the barbecue.

CARE

Very little cleaning is required between uses as most of the fat either vaporizes or drains into the drip pan. To clean the grid, use a barbecue brush with brass or steel bristles.

Remove the grid and clean the U-burners, again using a barbecue brush with brass or steel bristles. The U-burners must only be cleaned with a dry brush. Finally, remove and clean the fat drip pan. **Important**: If you use an oven cleaner, make sure you leave the barbecue to dry completely after cleaning. To accelerate the drying process, you can turn the barbecue to the highest setting for several minutes. Stainless steel surfaces can be cleaned using conventional stainless steel cleaners. Clean the stainless steel grid with a barbecue brush with brass or steel bristles. Do not use any sharp items or aggressive cleaning agents. To extend your barbecue's service life, we recommend using a suitable HEAT protective cover to provide it with additional protection. If the barbecue is not being used, after it has cooled down it should be protected against the elements with a protective cover.

MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will help keep it operating properly. Inspect the gas supply parts at least twice a year and after all long periods of storage. Spiders and other insects can create blockages that must be removed before use. After a longer period of non-use you should perform a LEAK TEST before using the barbecue again. If you are in any doubt, contact your local gas supplier or the agent responsible for selling the barbecue. Before storing your barbecue for longer periods, lightly grease all metal parts to prevent corrosion. After prolonged storage and at least once more during the barbecue season, check the gas tube for cracks, kinks or other damage. A damaged gas tube must be replaced immediately as described in this manual. To extend the service life of your barbecue, we recommend covering it with a suitable HEAT protective cover after it has cooled off completely to protect it from the elements. To avoid the accumulation of humidity during storage, remove the protective cover after rain. You can purchase a protective cover from your local barbecue distributor.

TECHNICAL INFORMATION

CE	0063 CN 3330
Gas	Propane/butane G30/G31
Heat input	4.90 kW
Gas consumption	346 gr/h
Injector (28-30/37 mbar)	1.10 mm
Injector (50 mbar)	0.95 mm

Categories

The tube length must not exceed 1.5 m. We recommend a tube length of 1.0 m.

$I3_{B/P\ (30\ mbar)}$	DK, NL
$I3_{B/P\ (50\ mbar)}$	CH, AT, DE
$I3_{+\ (28/30/37\ mbar)}$	BE, CH, ES, FR, GB, IT

Electric ignition

Use type Mono D (LR20), 1.5 Volt batteries for the electronic ignition. See the assembly instructions for how to change the battery.

TROUBLESHOOTING

Smell of gas

- Immediately close the valve on the gas cylinder.
- Conduct the gas leak test as described.
- If necessary, replace the tube and/or regulator.
- Only re-use the barbecue once none of the connections leak.

The burner does not light

- Check if the gas cylinder valve is open.
- Make sure there is enough gas in the cylinder.
- Make sure that a spark is jumping from the electrode to the burner.

No spark

- Ensure that the battery is properly inserted (for barbecues with electronic ignition).
- The distance between the burner and the electrode should be 5–8 mm.
- Make sure the cables for the electronic ignition and the electrode are plugged in and fit tightly.
- Insert a new battery for the electronic ignition type Mono D (LR20).

Flickering or flare ups

- Too much fat has accumulated or too hot.
- Clean the Venturi tube and/or lower the temperature.

If you cannot start the barbecue after conducting the aforementioned troubleshooting measures, please contact your local dealer.

WARRANTY CONDITIONS

1. Warranty

On purchasing this HEAT product from an authorised dealer, you have not only acquired the product but also a manufacturer warranty of up to three years from DKB Household Switzerland AG (‘DKB’) subject to the following conditions.

This warranty shall solely apply to the rectification of defects that arise during proper use and are demonstrably attributable to material and/or manufacturing defects.

2. Procedure

On receipt of the product, immediately check that it is fully functional and for any defects. If the product purchased has an unexpected defect, please follow the procedure below (bring-in warranty):

- Please contact the dealer from whom you purchased the product within 30 days of discovering the defect with the product/component, receipt, serial number and product number*
- Explain the situation by presenting the defective product/component or a photograph
- Once the dealer or DKB has inspected the defect, the free warranty shall enter into force pursuant to number 3 (subject to the reservation that the transport and dispatch costs shall be borne by the private original purchaser).

3. Scope of the warranty

The DKB manufacturer warranty is valid from the date of purchase for the private original purchaser. Warranty claims may only be made upon presentation of the original sales receipt.

The warranty services shall be provided at DKB's discretion by means of maintenance, the replacement of defective parts, the replacement of the product or, if the operation of the appliance is not impaired, through a price reduction. There shall be no entitlement to rescind from the sales agreement due to warranty claims. There shall be no entitlement to a replacement product during repairs.

The provision of warranty services shall neither extend nor re-start the warranty period. Replaced parts shall become the property of DKB. If the product is replaced, the warranty period shall re-start.

The warranty periods are:

- 3 years on all stainless steel parts against corrosion or burning through
- 2 years on all other manufacturing/material defects

4. Exclusions

No defect, meaning no material or manufacturing defect as defined by these conditions, shall be deemed to exist and no warranty claims shall be validated under the following circumstances:

- Normal wear and tear arising from the intended use.
- Defects and/or damage caused by the incorrect, improper or unintended use or improper installation, assembly and repair attempts by non-authorised persons.
- Defects and/or damage caused by non-compliance with the user manual or the operating/maintenance instructions (e.g. damage caused by the improper assembly or cleaning of the coated surfaces or cooking grid etc.).
- Unevenness, colour variations in the surface and minor imperfections (e.g. production-related support points on the lower edge of the lid or suspension points).
- Discolouration and damage to the product (e.g. finish colour) as a result of the weather (incl. hail), the improper (non-weather-protected) storage of the product or the improper use of chemicals.
- The formation of corrosion and rust as a result of the weather or the improper use of chemicals.
- Defects that do not notably impair the intended use or the benefits of the product.
- In general for wear-and-tear parts such as the cooking grid, burners, thermometer, ignition, electrodes, ignition cable, gas tube, gas pressure regulator, battery or charcoal grid.
- Defects and/or damage resulting from modifications, using the product for purposes other than those intended or wilful damage.
- Defects and/or damage resulting from improper maintenance or repairs.
- Defects and/or damage resulting from the non-conductance of routine maintenance.
- Defects and/or damage that occurred in the original transit.
- Defects and/or damage resulting from force majeure.
- Defects and/or damage resulting from wear and tear during professional use (in hotels or restaurants, at events etc.).

DKB excludes all customer claims not expressly listed in these warranty conditions provided it is not subject to a mandatory legal obligation or liability. This shall also, and in particular, apply to claims for compensation due to non-fulfilment, the reimbursement of consequential damages arising from the defect, lost profit and transport damage not reported to the dealer within 30 days of the product being received.

HEAT operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter the products without prior notice.

The registered trademark HEAT is represented by the following company:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* The serial number and product number can be found on your barbecue's data sticker (see the product user manual).

FR: HEAT Table BBQ

IMPORTANT:

Veuillez noter pour commencer le numéro de série et le code article de votre équipement au dos de ce mode d’emploi. Vous trouverez ces références sur l’étiquette d’identification du produit. Le numéro de série et la référence de l’article nous sont indispensables pour pouvoir vous aider en cas de problème, pour commander des pièces détachées et pour faire valoir une éventuelle garantie. Merci de conserver ce mode d’emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes en termes de sécurité, d’utilisation et d’entretien.

IMPORTANT POUR VOTRE SECURITE

Toute personne qui utilise le grill doit connaître et respecter avec soin la procédure d’allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le grill. Les instructions de montage de la notice doivent être respectées scrupuleusement.

Un montage incorrect peut avoir des conséquences dangereuses. Ne posez aucun liquide inflammable, matériau ou bouteille de gaz de rechange à proximité du grill. Ne placez pas le grill ou les bouteilles de gaz dans des pièces fermées et non ventilées. Lisez soigneusement ce mode d’emploi avant de mettre votre appareil en marche. Le grill ne doit être utilisé qu’en plein air, et à une distance de sécurité d’au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

Veillez à ce qu’il n’y ait pas de fuites au niveau des raccords. Avant la mise en service et après chaque remplacement de bouteille de gaz, effectuez le TEST D’ETANCHEITE. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être exposées à une température supérieure à 50 °C, et ne doivent jamais être stockées dans un local fermé, ni dans une cave. Suivez et respectez les consignes de sécurité qui sont inscrites sur les bouteilles de gaz utilisées.

CONSIGNES DE SECURITE

Uilisez le grill conformément au chapitre INSTRUCTIONS POUR L’ALLUMAGE.

- N’utilisez le grill qu’à l’air libre.
- N’utilisez jamais le grill sous un appentis.
- Ne laissez jamais le grill en marche sans surveillance.
- ATTENTION: Certains éléments du grill peuvent devenir très chauds. Maintenez donc le grill hors de portée des enfants.
- Ne déplacez pas le grill lorsqu’il est en service.
- Lorsque le grill fonctionne, assurez-vous que le tiroir de récupération des graisses est bien enclenché et fermé.
- Réservez une distance de sécurité de 1,5 m par rapport aux matériaux inflammables.
- Portez les gants de protection lorsque vous touchez les parties chaudes du barbecue.
- Quand les grillades sont terminées, remettez toujours le bouton de réglage du gaz sur la position **X** et fermez l’arrivée du gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, veillez à ce que le bouton de réglage du gaz se trouve sur la position **X** et que l’arrivée du gaz soit bien fermée. IMPORTANT: Il ne doit pas y avoir de flamme ouverte à proximité.
- Après le branchement d’une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccords en suivant la notice TEST D’ETANCHEITE.
- S’il subsiste un doute quant à l’étanchéité du matériel, placez le bouton de réglage du gaz sur la position **X** et fermez l’arrivée du gaz au niveau de la bouteille. Faites contrôler les éléments conducteurs de gaz dans votre magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, il doit être aussitôt remplacé. Le tuyau ne doit pas présenter de plis ou de fissures. N’oubliez pas de fermer le bouton de réglage du gaz et l’arrivée du gaz, avant de débrancher le tuyau.
- Changez le tuyau et le détendeur de gaz après une durée d’utilisation de 3 ans à compter de la date d’achat. Veillez à ce que le détendeur de gaz et le tuyau soient conformes aux normes EN.
- N’effectuez aucune modification sur le robinet de gaz, sur le dispositif de sécurité de l’allumage, sur le brûleur ou sur les autres éléments du grill. Si vous soupçonnez le moindre dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le grill est livré avec un tuyau de gaz et un détendeur de gaz appropriés qui ne doivent en aucun cas être en contact avec les surfaces brûlantes du grill. Le tuyau ne doit pas subir de torsion.
- Le tuyau et le détendeur de gaz sont conformes aux normes actuelles du pays. Le tuyau et le détendeur sont conformes aux normes EN.
- Si vous n’atteignez pas une pleine puissance et que vous pensez que l’arrivée du gaz peut être bouchée, contactez un magasin spécialisé.
- N’utilisez le grill que sur un sol stable et sécurisé. Lorsqu’il est en service, ne posez jamais le grill sur du bois ou sur une autre surface inflammable. Tenez-le à l’écart de tout matériau combustible.

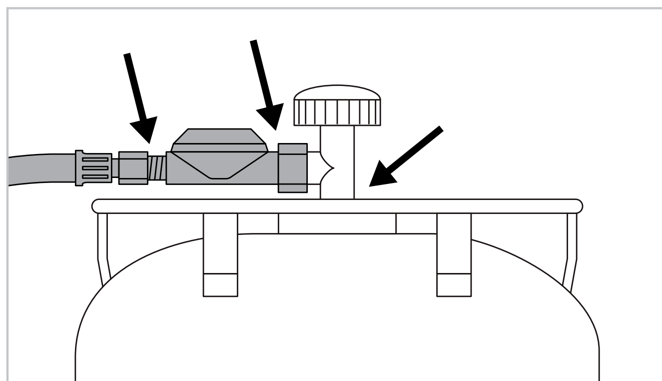
- Les ouvertures inférieures du grill servent à sa ventilation. Elles ne doivent pas être couvertes.
- Ne stockez pas le grill à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le grill doit passer l'hiver dans un local, il faut absolument enlever la bouteille de gaz. Celle-ci doit toujours être stockée à l'air libre, dans un lieu bien ventilé auquel les enfants n'ont pas accès.
- Avant la mise en service, placez le grill le plus possible à l'abri du vent.
- Quand le grill à gaz n'est pas utilisé, laissez-le refroidir, et recouvrez-le d'une housse pour le protéger des intempéries. Vous pouvez vous procurer des housses de protection chez votre vendeur.
- Pour éviter l'humidité de la protection, retirez la housse après une forte pluie.

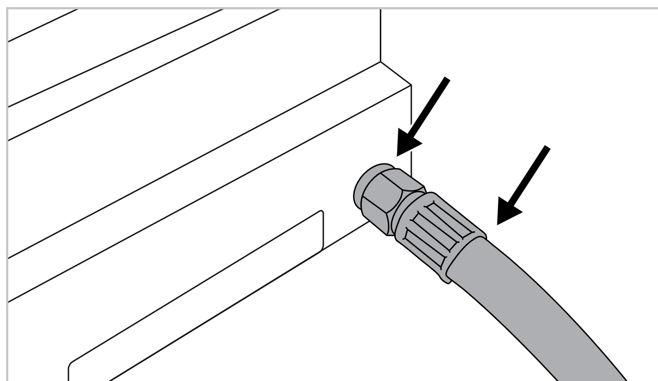
Ce mode d'emploi doit toujours être conservé à portée de main par le propriétaire de l'appareil.

TEST D'ETANCHEITE

AVERTISSEMENT: Le test d'étanchéité ne doit pas être effectué près d'une flamme ouverte. Il ne faut pas non plus fumer à proximité. Ne contrôlez jamais l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue, et toujours à l'air libre.

1. Le bouton de réglage du gaz doit se trouver en position **X**.
2. Ouvrez l'arrivée du gaz sur la bouteille et badigeonnez tous les éléments conducteurs de gaz (le raccordement à la bouteille de gaz / le bouton de réglage du gaz / le tuyau de gaz / l'arrivée de gaz / le raccordement à la vanne) avec une solution savonneuse composée de 50% de savon liquide et de 50% d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray de détection de fuites.
3. L'apparition de bulles au niveau de la solution savonneuse signale la présence de fuites. **IMPORTANT**: Ne pas utiliser le grill avant que toutes les fuites soient réparées. Fermez l'arrivée du gaz de la bouteille de gaz.
4. Réparez les fuites en resserrant les raccords, lorsque c'est possible, ou bien remplacez les pièces défectueuses.
5. Répétez les étapes 1 et 2.
6. Si vous ne parvenez pas à réparer les fuites, contactez votre revendeur de gaz.





CONSIGNE: Effectuez le test d'étanchéité après chaque branchement ou remplacement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que tous les raccordements entre le tuyau de gaz, le détendeur de gaz et la bouteille sont solidement vissés. (Respecter les instructions du chapitre TEST D'ETANCHEITE.)
2. Ouvrez l'arrivée du gaz de la bouteille de gaz.
3. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz sur la position **X** et tournez-le à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position . Maintenez le bouton de réglage du gaz appuyé jusqu'à ce que le gaz s'enflamme et que le capteur de température soit à la bonne température (en fonction de la température extérieure, cette manipulation dure environ 10 à 15 secondes).
4. Si le gaz ne s'allume pas dans les 12 secondes, positionnez le bouton de réglage du gaz sur **X**. Attendez 2 minutes pour que le gaz non consumé se dissipe. Répétez ensuite les points 2 à 3.
5. Si vous ne parvenez pas à mettre le grill en marche après 3 tentatives, vérifiez les causes en vous reportant à la rubrique DEPANNAGE.

TEMPERATURES DU GRILL

Le brûleur peut être réglé à des températures comprises entre 200 et 350 degrés. Les températures sont des valeurs indicatives, étant donné qu'elles peuvent varier en fonction de la température extérieure et de la force du vent.

APRES LA GRILLADE

1. Positionnez le bouton de réglage du gaz de chaque brûleur sur **X**.
2. Fermez l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz.
3. Laissez refroidir complètement le grill, puis nettoyez-le.
4. Couvrez le grill avec la housse appropriée.

ENTRETIEN

Seul un nettoyage très minime est nécessaire entre les grilles, puisque la plus grande partie des graisses aura été brûlée ou évacuée dans la lèchefrite. Pour le nettoyage de la grille, utilisez une brosse pour grilles à poils métalliques ou en laiton.

Enlevez la grille et nettoyez les brûleurs en U avec une brosse pour grilles à poils métalliques ou une brosse en laiton. Les brûleurs en U doivent être nettoyés à sec. Pour terminer, vous pouvez retirer la lèchefrite et la nettoyer. **Important**: Si vous utilisez des détergents, vous devez laisser sécher correctement après le nettoyage. Pour accélérer le processus de séchage, vous pouvez mettre le grill en marche et le laisser chauffer quelques minutes au plus haut niveau. Vous pouvez nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec les produits courants destinés à l'entretien de l'inox. Nettoyez la grille en inox avec une brosse pour grilles à poils métalliques ou en laiton. N'utilisez pas d'objets tranchants ni détergents agressifs. Pour allonger la durée de vie de votre grill, nous vous recommandons de le protéger avec une housse HEAT. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, et après l'avoir laissé refroidir, rangez-le dans sa housse de protection, afin de le protéger des intempéries.

MAINTENANCE

Une maintenance régulière de votre grill garantit un bon fonctionnement de l'appareil. Vérifiez toutes les éléments conducteurs de gaz au moins deux fois par an, et à chaque remise en route après une période de stockage. Les araignées et autres insectes peuvent l'obstruer, et il est donc important de vérifier ces éléments avant usage. Si vous n'utilisez pas le grill pendant une longue période, effectuez un TEST D'ETANCHEITE avant de le remettre en service. Si vous avez le moindre doute quant au bon fonctionnement de l'appareil, veuillez contacter votre fournisseur de gaz ou votre revendeur. Après une longue période de stockage, pour éviter les dommages causés par la corrosion, huilez soigneusement toutes les parties métalliques. Après une longue période de stockage, et au minimum une fois pendant la saison des grillades, vérifiez si le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de plis et autre défection. Un tuyau de gaz abîmé doit être immédiatement remplacé, comme décrit dans ce mode d'emploi. Pour allonger la durée de vie de votre grill, nous vous recommandons, après l'avoir laissé refroidir complètement, de le recouvrir d'une housse HEAT adaptée, pour le protéger des intempéries. Pour éviter l'accumulation de l'humidité, retirez la housse après la pluie. Vous pouvez vous procurer ces housses chez un vendeur de grills.

DONNEES TECHNIQUES

CE	0063 CN 3330
Gaz	Propane/Butane G30/G31
Puissance	4.90 kW
Consommation de gaz	346 g/h
Buse (28-30/37 mbar)	1.10 mm
Buse (50 mbar)	0.95 mm

Catégories

La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m. Nous vous recommandons une longueur de tuyau de 1,0 m.

I3B/P (30 mbar)	DK, NL
I3B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I3+ (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT

Allumage électrique

Pour bénéficier de l'allumage électrique, vous avez besoin d'une pile de type Mono D, (LR20). 1,5 Volt. Pour remplacer la pile, consultez la notice de montage.

DEPANNAGE

Odeur de gaz

- Fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Effectuez le test d'étanchéité décrit ici.
- Remplacez éventuellement le tuyau et/ou le détendeur.
- Ne réutilisez pas l'appareil avant que tous les raccords soient étanches.

Le brûleur ne s'allume pas

- Vérifiez que l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz est bien ouverte.
- Assurez-vous qu'il y ait suffisamment de gaz dans la bouteille.
- Vérifiez que l'électrode produit bien une étincelle au niveau du brûleur.

Pas d'étincelle

- Assurez-vous que la batterie est correctement installée (pour les grills à allumage électrique).
- La distance entre les brûleurs et l'électrode ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont correctement et solidement mis en place.
- Insérez une pile neuve, de type Mono D (LR20) dans l'allumage électrique.

Vacillement de la flamme ou inflammation des graisses

- Accumulation de graisses trop importante ou trop forte chaleur.
- Nettoyez la buse Venturi et/ou choisissez une température plus basse.

Si vous ne parvenez pas à mettre en marche votre grill à l'aide des mesures ci-dessus, nous vous prions de bien vouloir contacter votre point de vente.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Garantie

En faisant l'acquisition d'un produit HEAT auprès d'un revendeur agréé, vous bénéficiez, au-delà du produit lui-même, d'une garantie DKB Household Switzerland AG (ci-après désigné par DKB) dont les conditions sont décrites ci-dessous, et dont la durée peut aller jusqu'à 3 ans.

La garantie couvre exclusivement les défauts imputables aux matériaux et/ou à des défauts de fabrication, à condition que le produit acheté ait bien été utilisé conformément aux instructions données dans le manuel d'utilisation.

2. Procédure à suivre

Dès réception du matériel, veuillez vérifier à la fois son bon fonctionnement et son intégrité. Si le matériel acquis présente des défauts, merci de respecter la procédure décrite ci-dessous (Garantie de type Bring-In):

- Dans les 30 jours qui suivent la détection du défaut, contactez votre revendeur avec le produit / ou la pièce défectueuse, une preuve d'achat, le numéro de série et le code de l'article*
- Expliquez le problème rencontré, en présentant l'article ou la pièce défectueuse, ou encore une photo.
- Après que le revendeur ou DKB a constaté le défaut, la garantie s'appliquera conformément au point 3 des présentes conditions (avec une réserve quant aux frais de transport ou d'expédition au client-utilisateur privé)

3. Couverture de la garantie

La garantie-fabricant de DKB prend effet le jour d'achat et ne concerne que le client final, utilisateur du produit. La garantie n'est applicable que sur présentation de la facture d'origine du produit.

Les prestations de garantie sont évaluées par DKB qui décide du moyen de remédiation: réparation du défaut, remplacement des pièces défectueuses, remplacement de l'appareil, ou encore, si le fonctionnement de l'appareil n'est pas compromis, en accordant une remise sur le prix d'achat. Les cas de garantie ne permettent en aucun cas à l'utilisateur de se rétracter de l'achat. Pendant la période de réparation, le client n'est pas en droit d'exiger un produit de remplacement.

L'exécution de la garantie n'entraîne pas la prolongation de sa durée, ni une réinitialisation de sa date de départ. Les éléments remplacés redeviennent la propriété de DKB. En cas d'échange du produit par un exemplaire neuf, la durée de la garantie est réinitialisée.

Les durées de garantie sont les suivantes :

- 3 années sur tous les éléments en inox, contre la perforation par la rouille et par le feu
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux

4. Exclusions de garantie

La garantie ne couvrira aucun défaut, ni de matériau, ni de fabrication, dans le cadre énoncé par les présentes conditions, si le produit relève d'un des cas décrits ci-dessous:

- Usure normale liée à un emploi conforme du produit.
- Défauts ou dommages liés à une utilisation incorrecte ou négligée de l'appareil, à un mauvais montage ou à une tentative de réparation assurée par un personnel non agréé.
- Défauts ou dommages liés à un non-respect du mode d'emploi ou des consignes d'entretien (par exemple en cas de défaut lié à un montage inadapté ou à un entretien inapproprié du revêtement ou de la grille etc.).
- Inégalités, différences de couleur de la surface et défauts minimes (par exemple, points de pression liés à la production, sur le bord inférieur du couvercle ou sur les parties suspendues).
- Coloration et endommagement du produit (par exemple sur la peinture de surface) dus aux influences atmosphériques (y compris la grêle) ou à un stockage inapproprié du produit (abri non protégé contre les influences météo) ou encore à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- La formation de rouille ou d'une fine couche d'oxydation due aux influences atmosphériques ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques.
- Défauts qui n'entravent ni ne réduisent l'utilisation du produit.
- Défauts sur les pièces d'usure, comme la grille, le brûleur, le thermomètre, l'allumage, l'électrode, le câble d'allumage, le tuyau d'alimentation de gaz, le détendeur, la batterie ou la grille à charbon.
- Défauts et/ou dommages provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou endommagement volontaire.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un d'entretien inapproprié ou d'une réparation inadéquate.
- Défauts et/ou dommages provenant d'un manque d'entretien régulier.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages dus à une utilisation professionnelle du produit (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.).

DKB exclut formellement de sa garantie toute autre prestation que celles qui sont décrites dans le présent document, à moins qu'une obligation ou responsabilité contraignante ne lui soit imposée par la législation applicable dans le pays. Cela concerne notamment le droit aux dommages et intérêts résultant de l'inexécution de l'obligation de garantie, le droit à la réparation de dommages consécutifs, des éventuelles pertes et dommages liés au transport, qui n'auraient pas été signalés au revendeur dans un délai de 30 jours après la réception du produit.

Les produits HEAT font l'objet d'une évolution constante. Des modifications peuvent être entreprises sans avertissement préalable.

La marque commerciale enregistrée HEAT est représentée par la société suivante:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Vous trouverez le numéro de série et le code article sur l'étiquette adhésive collée sur votre barbecue (consultez le manuel d'utilisation de votre produit)

IT: HEAT Table BBQ

IMPORTANTE:

Annotate innanzitutto il numero di serie del vostro apparecchio sul retro del presente manuale di istruzioni. Il numero si trova sull'adesivo del vostro apparecchio. Il numero di serie e il codice dell'articolo sono importanti per eventuali domande di chiarimento,per ordinare parti di ricambio e per far valere eventuali diritti di garanzia. Conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro. Esso contiene informazioni importanti sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla manutenzione del vostro apparecchio.

IMPORTANTE PER LA SICUREZZA

Tutte le persone che utilizzano il grill devono conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il grill. Osservare scrupolosamente le istruzioni di assemblaggio nel manuale di montaggio.

Un montaggio non conforme potrebbe avere conseguenze pericolose. Non collocare liquidi o materiali infiammabili o bombole di ricambio in prossimità del grill. Non collocare mai il grill o le bombole del gas in locali chiusi senza aerazione. Prima di utilizzare il grill, leggere attentamente il presente manuale d'uso. Il grill deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto e deve trovarsi a una distanza di sicurezza di almeno 1,5 m da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

Controllare che i collegamenti filettati abbiano una tenuta perfetta. Prima di mettere in funzione il grill e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas eseguire un controllo come indicato in VERIFICA DELLA TENUTA. Non esporre le bombole di gas a temperature superiori a 50° e non riporle mai in locali chiusi o nello scantinato di casa. Rispettare e seguire le norme di sicurezza indicate sulle bombole utilizzate.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Accendere il grill seguendo le indicazioni fornite al capitolo ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

- Utilizzare il grill soltanto all'aperto.
- Non utilizzare mai il grill sotto una tettoia.
- Sorvegliare sempre il grill e non lasciarlo incustodito quando è in funzione.
- ATTENZIONE: Alcune parti del grill potrebbero diventare molto calde. Pertanto tenere il grill lontano dalla portata dei bambini piccoli.
- Non spostare mai il grill mentre è acceso.
- Quando il grill è acceso, assicurarsi che la vaschetta raccogli grasso sia sempre ben chiusa e inserita all'interno del grill.
- Per i materiali infiammabili osservare una distanza di sicurezza di 1,5 m dall'apparecchio.
- Indossare guanti di protezione per afferrare le parti molto calde.
- Dopo l'uso, portare la manopola regola fiamma sempre sulla posizione **X** e chiudere la valvola del gas sulla bombola.
- Quando si sostituisce la bombola del gas, accertarsi che la manopola regola fiamma sia sulla posizione **X** e che la valvola del gas sulla bombola sia chiusa. IMPORTANTE: Tenere lontano tutte le fonti infiammabili.
- Dopo aver allacciato una bombola nuova, controllare i raccordi di allacciamento secondo le istruzioni indicate in VERIFICA DELLA TENUTA.
- Se si ritiene che alcuni elementi non abbiano una tenuta perfetta, ruotare la manopola regola fiamma sulla posizione **X** e chiudere la valvola del gas sulla bombola. Rivolgersi a un negozio specializzato e far eseguire un controllo dei pezzi del sistema di alimentazione del gas.
- Sostituire immediatamente il tubo del gas se presenta danneggiamenti o segni di usura. Il tubo non deve presentare piegature ne' screpolature. Prima di rimuovere il tubo, non dimenticare di ruotare e chiudere la manopola regola fiamma e la valvola del gas.
- Trascorsi 3 anni dall'acquisto del grill o comunque dopo che il grill è stato utilizzato per almeno 3 anni, sostituire il tubo e il regolatore di pressione del gas. Assicurarsi che il regolatore di pressione del gas e il tubo siano conformi alle rispettive norme EN.
- Non apportare alcuna modifica al tubo del gas, al dispositivo di sicurezza per il sistema di accensione, al bruciatore oppure
- ad altre parti del grill. In caso di sospetto malfunzionamento rivolgersi a un tecnico specializzato.
- La dotazione del grill comprende il tubo del gas assieme al regolatore di pressione del gas; tenere questi componenti lontano dalle superfici esterne del grill che diventano molto calde. Non ruotare mai il tubo.
- Tubo e regolatore sono conformi alle rispettive disposizioni nazionali nonché alle norme EN.
- Se il grill non raggiunge la temperatura massima e si sospetta un'ostruzione nel sistema di alimentazione del gas rivolgersi a un negozio specializzato.

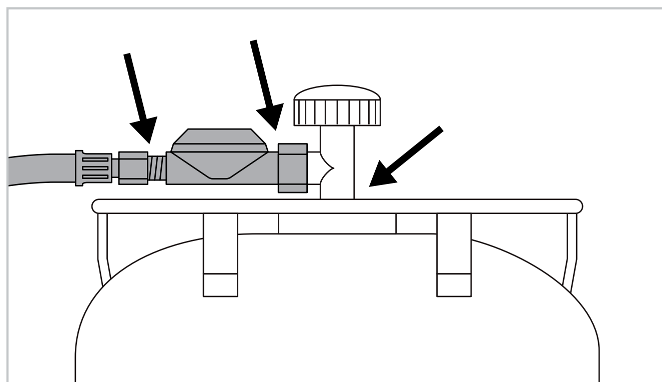
- Utilizzare il grill soltanto se posizionato su superfici stabili e sicure. Quando è acceso, non collocare mai il grill su superfici di legno o su altre superfici infiammabili. Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Nella parte inferiore del grill si trovano delle bocchette per l'aerazione. Non coprirle.
- Non riporre mai il grill in prossimità di liquidi o materiali facilmente infiammabili.
- Se durante i mesi invernali il grill deve essere riposto in un locale chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas. La bombola deve essere conservata sempre all'aperto, in un luogo ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini.
- Prima dell'accensione, collocare il grill al riparo dal vento e dalle correnti d'aria, se possibile.
- Se il grill non deve essere più utilizzato, una volta che sia completamente raffreddato, proteggerlo dagli agenti atmosferici con un coperchio. Per i coperchi rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.
- Per evitare ristagni di umidità, in caso di pioggia intensa rimuovere il coperchio.

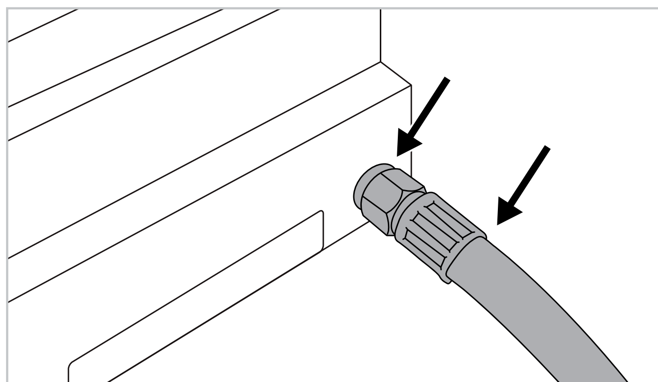
Il proprietario del grill deve conservare il presente manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano.

VERIFICA DELLA TENUTA

AVVERTENZA: Durante la verifica della tenuta tenere lontane tutte le fonti infiammabili. Non fumare. Per verificare se ci sono perdite di gas non utilizzare mai un fiammifero acceso o una fiamma libera ed eseguire il controllo sempre all'aperto.

1. La manopola regola fiamma deve trovarsi sulla posizione **X**.
2. Aprire la valvola del gas sulla bombola e con un pennello passare su tutte le parti del sistema di alimentazione del gas (il raccordo di allacciamento alla bombola / il regolatore di pressione del gas / il tubo del gas / il punto di entrata del gas / il raccordo alla valvola) una soluzione di acqua saponata composta per metà di sapone liquido e per metà di acqua. È possibile utilizzare anche uno spray rivelatore di fughe.
3. La comparsa di bollicine di sapone consente di localizzare il punto della fuga di gas. **IMPORTANTE**: Utilizzare il grill soltanto quando sono state eliminate tutte le fughe di gas. Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
4. Per eliminare le perdite serrare nuovamente i raccordi di allacciamento, se possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere i passaggi 1 e 2.
6. Se non si riesce a eliminare le fughe di gas, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.





NOTA: Eseguire la verifica della tenuta ogni volta che si allaccia o si sostituisce la bombola del gas e all'inizio di ogni periodo d'uso del grill.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

1. Accertarsi che tutti i raccordi di allacciamento tra il tubo del gas, il regolatore di pressione del gas e la bombola siano bene avvitati e serrati. (procedere come indicato nel capitolo VERIFICA DELLA TENUTA).
2. Aprire la valvola del gas sulla bombola.
3. Tenendo schiacciata la manopola regola fiamma che si trova sulla posizione **X** ruotarla di 90° in senso antiorario e portarla sulla posizione . Tenere schiacciata la manopola finché non compare la fiamma e il sensore della temperatura non segnala la temperatura giusta (attendere 10-15 secondi a seconda della temperatura esterna).
4. Se entro 12 secondi non compare la fiamma, riportare la manopola su **X**. Quindi ripetere le operazioni indicate ai punti 2 e 3.
5. Se il grill non si accende dopo 3 tentativi, verificare eventuali anomalie così come indicato nel capitolo RISOLUZIONE GUASTI.

TEMPERATURE DEL GRILL

La temperatura del bruciatore può essere regolata entro un range di 200 - 350 gradi. I valori indicati per le temperature sono comunque valori stimati, poiché potrebbero subire delle variazioni a seconda della temperatura esterna e delle condizioni del vento.

AL TERMINE DELLA GRIGLIATA

1. Portare la manopola regola fiamma del bruciatore su **X**.
2. Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
3. Attendere che il grill si sia perfettamente raffreddato per poterlo pulire.
4. Chiudere il grill con il suo coperchio.

PULIZIA

Le operazioni da eseguire per la pulizia del grill sono poche e riguardano le fessure della griglia poiché il grasso per la maggior parte evapora o finisce nel vassoio di raccolta. Per la pulizia della griglia utilizzare una spazzola per grill con setole in ottone o acciaio.

Rimuovere la griglia e pulire anche il bruciatore con una spazzola per grill con setole in ottone o acciaio. La pulizia del bruciatore può essere fatta soltanto a secco. Infine, anche il vassoio raccogli grasso può essere rimosso e pulito. **Importante**: Se si adoperano detergenti, dopo aver pulito il grill attendere che sia perfettamente asciutto. Se si desidera asciugare il grill più velocemente è possibile accenderlo e lasciarlo bruciare per alcuni minuti a temperatura massima. Per pulire le superfici di acciaio inox si possono utilizzare i comuni detergenti per acciaio. Per la pulizia della griglia di acciaio inox utilizzare una spazzola per grill con setole in ottone o acciaio. Non utilizzare oggetti affilati o detergenti troppo aggressivi. Per prolungare la durata dell'apparecchio si consiglia, inoltre, di coprirlo con un'apposita custodia protettiva HEAT. Se il grill non deve essere più usato, una volta che sia completamente raffreddato proteggerlo dagli agenti atmosferici con un coperchio.

MANUTENZIONE

La manutenzione regolare del grill assicura un funzionamento perfetto. Controllare tutte le parti del sistema di alimentazione del gas almeno due volte l'anno e comunque ogni volta che si adopera il grill rimasto inutilizzato per lungo tempo. Ragni o altri insetti potrebbero annidarsi nei tubi e impedire l'afflusso di gas, pertanto rimuovere qualsiasi ostruzione prima dell'uso. Se il grill rimane inutilizzato per lunghi periodi di tempo, eseguire una VERIFICA DELLA TENUTA prima di accenderlo nuovamente. In caso di dubbi rivolgersi al proprio punto vendita o al proprio fornitore di gas. Per prevenire i danni da corrosione, prima di riporre il grill per un lungo periodo di pausa, passare dell'olio su tutte le parti di metallo. Dopo lunghi periodi di pausa e almeno una volta durante il periodo di funzionamento controllare il tubo del gas e verificare se presenta eventuali screpolature, piegature e altri segni di danneggiamento. In tal caso sostituire il tubo immediatamente, seguendo le istruzioni di questo manuale. Per prolungare la durata del grill, una volta che si sia perfettamente raffreddato, si consiglia di coprirlo con un'apposita custodia HEAT per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Per evitare ristagni di umidità in caso di pioggia rimuovere il coperchio. Per i coperchi rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

CE	0063 CN 3330
Gas	propano/butano G30/G31
Potenza	4,90 kW
Consumo di gas	346 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	1,10 mm
Ugello (50 mbar)	0,95 mm

Categorie

Il tubo non deve avere una lunghezza superiore a 1,5 m. Si consiglia di utilizzare un tubo della lunghezza di 1 m.

$I3_{B/P\ (30\ mbar)}$	DK, NL,
$I3_{B/P\ (50\ mbar)}$	CH, AT, DE
$I3_{+\ (28/30/37\ mbar)}$	BE, CH, ES, FR, GB, IT

Accensione elettronica

Per il sistema di accensione elettronica utilizzare una batteria di tipo D mono (LR20) da 1,5 Volt. Per sostituire la batteria seguire le istruzioni indicate nel manuale d'uso.

RISOLUZIONE GUASTI

Odore di gas

- Chiudere immediatamente la valvola del gas.
- Eseguire il test di verifica della tenuta descritto nel manuale d'uso.
- Eventualmente sostituire il tubo e/o il regolatore del gas.
- Prima di utilizzare nuovamente il grill accertarsi che tutti i raccordi di allacciamento siano perfettamente sigillati.

Il bruciatore non si accende

- Controllare se la valvola del gas sulla bombola è aperta.
- Accertarsi che nella bombola ci sia gas sufficiente.
- Controllare se gli elettrodi sul bruciatore producono scintille.

Assenza di scintille

- Accertarsi che la batteria sia inserita correttamente nell'apposito vano (per i grill con sistema di accensione elettronica).
- La distanza tra bruciatore ed elettrodi deve essere di soli 5-8 mm.
- Controllare che i fili del sistema di accensione elettronica e degli elettrodi siano inseriti e ben fissati.
- Inserire una batteria nuova, tipo D mono (LR20) nel sistema di accensione elettronica.

La fiamma è tremolante oppure il grasso si incendia

- Accumulo eccessivo di grasso oppure fiamma troppo forte.
- Pulire l'ugello Venturi e/o ridurre la fiamma, impostando una temperatura più bassa.

Se nonostante aver seguito queste istruzioni il grill non si accende, contattare il proprio punto vendita.

CONDIZIONI DI GARANZIA

1. Garanzia

L'acquisto di questo prodotto HEAT presso un rivenditore autorizzato comporta parimenti l'acquisizione, secondo le presenti disposizioni, di una garanzia del produttore DKB Household Switzerland AG ("DKB") valida fino a un massimo di 3 anni.

La garanzia vale, se il prodotto è stato usato conformemente alla sua destinazione, esclusivamente per difetti imputabili a imperfezioni del materiale o di fabbricazione.

2. Istruzioni

Subito dopo l'acquisto del prodotto, verificarne la funzionalità e l'assenza di difetti. Nel caso in cui, inaspettatamente, il prodotto acquistato presenti un difetto si prega di osservare la seguente procedura (garanzia bring-in):

- Entro 30 giorni dall'individuazione del difetto, rivolgersi al proprio rivenditore portando il prodotto o una parte dello stesso, lo scontrino d'acquisto, il numero di serie e il codice dell'articolo*
- Descrivere il caso mostrando il prodotto/la parte interessata o una foto
- Dopo l'esame del difetto da parte del rivenditore o di DKB, si applica la garanzia come da paragrafo 3 (fatto salvo l'eventuale addebito dei costi di trasporto e spedizione al primo acquirente privato)

3. Copertura della garanzia

La garanzia del produttore concessa da DKB è valida a decorrere dalla data di acquisto per il primo acquirente privato originale. La garanzia è valida solo dietro presentazione dello scontrino d'acquisto originale.

DKB, a sua esclusiva discrezione, si riserva la facoltà di stabilire se provvedere alla riparazione, alla sostituzione delle parti difettose, alla sostituzione del prodotto o, qualora le funzionalità dello stesso non risultassero pregiudicate, alla riduzione del prezzo. Se la garanzia diventa esecutiva è esclusa la possibilità di recesso dal contratto di acquisto. Durante il tempo necessario per la riparazione non sussiste il diritto di predisporre un prodotto in sostituzione.

Le prestazioni di garanzia non comportano né la proroga né il nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti eliminate in seguito alla sostituzione diventano proprietà di DKB. L'eventuale sostituzione del prodotto determina il rinnovo del periodo di garanzia.

I termini di garanzia corrispondono a:

- 3 anni per le parti in acciaio, contro la formazione di ruggine o segni di bruciatura
- 2 anni per qualunque altro difetto di produzione o materiale

4. Limitazioni

In base alle presenti disposizioni, nessuna imperfezione ovvero nessun difetto materiale o di fabbricazione fa diventare esecutiva la garanzia nei seguenti casi:

- Normale usura in seguito ad uso conforme alla destinazione
- Difetti e/o danni derivanti da uso erroneo, improprio o non conforme, nonché da installazione, montaggio o tentativi di riparazione non corretti a opera di personale non autorizzato
- Difetti e/o danni derivanti dall'inosservanza del manuale d'uso o delle istruzioni d'uso e manutenzione (ad esempio, danni occorsi a seguito di montaggio o pulizia impropri delle superfici rivestite o del grill di cottura ecc.)
- Irregolarità, differenze cromatiche della superficie nonché piccole imperfezioni (ad esempio, punti di appoggio durante la produzione sul bordo inferiore del coperchio o sul sistema di sospensione)
- Scolorimento e danni al prodotto (ad es. la superficie colorata) dovuti all'azione degli agenti atmosferici (inclusa la grandine), stoccaggio inadeguato del prodotto (in luogo non riparato) o impiego inappropriato di agenti chimici
- Formazione di ruggine e corrosione dovuta all'azione degli agenti atmosferici o a un uso improprio di sostanze chimiche
- Imperfezioni che non pregiudicano esplicitamente il corretto uso o la funzionalità del prodotto
- In generale su parti usurabili quali grill di cottura, bruciatore, termometro, accendigas, elettrodo, cavo di accensione, tubo del gas, regolatore di pressione del gas e batteria o braciere
- Difetti e/o danni dovuti a modifiche, uso improprio o danneggiamento intenzionale
- Difetti e/o danni dovuti a interventi di manutenzione e riparazione impropri
- Difetti e/o danni dovuti alla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- Difetti e/o danni dovuti al trasporto originario
- Difetti e/o danni dovuti a cause di forza maggiore
- Difetti e/o danni dovuti a usura derivante da uso professionale (hotel, gastronomia, manifestazioni e così via).

DKB declina qualunque altra richiesta non compresa nelle disposizioni di garanzia espressamente citate avanzata dal cliente, a meno che vi sia un obbligo o una responsabilità legale. In particolare ciò è valido nei riguardi di eventuali richieste di indennizzo per non adempimento, danni dovuti a difetti o relativi al trasporto o mancato guadagno non dichiarati al rivenditore entro il termine di 30 giorni dalla ricevimento del prodotto.

I prodotti di HEAT sono aggiornati costantemente. Pertanto, non si escludono modifiche del prodotto senza preavviso.

Il marchio registrato HEAT è proprietà della società indicata di seguito:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Il numero di serie e il codice articolo sono indicati sull'apposito adesivo del grill (vedere in proposito il Manuale d'uso del prodotto)

NL: HEAT Table BBQ

BELANGRIJK:

Noteer als eerste het serie- en artikelnummer van uw apparaat op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing. U vindt de nummers terug op de gegevenssticker op uw apparaat. Het serienummer is belangrijk voor een probleemloze afhandeling van vragen, bij het bestellen van reserveonderdelen en bij eventuele garantieaanspraken. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud.

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Iedere persoon die deze barbecue gebruikt, moet de ontstekingsinstructies volledig en correct opvolgen. Laat in geen geval kinderen deze barbecue gebruiken. De montageadviezen van deze montagehandleiding moeten nauwkeurig worden opgevolgd.

Een ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats lichtontvlambare vloeistoffen, materialen en vervangende gasflessen niet in de buurt van de barbecue. Plaats de barbecue of de vervangende gasflessen nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt. De barbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik buiten. Houd hem op een veilige afstand van minimaal 1,5 meter van brandbare voorwerpen.

GASFLESSEN

Zorg ervoor dat de geschroefde delen lekvrij zijn. Doe een GASLEKTEST voordat u de barbecue aansteekt en na iedere vervanging van de gasfles. Gasflessen mogen niet blootgesteld worden aan temperaturen boven 50 ˚C en mogen niet geplaatst worden in een afgesloten ruimte of in een kelder. Volg altijd de veiligheidsinstructies op de gasfles op.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem de barbecue in gebruik zoals beschreven in hoofdstuk INSTRUCTIES VOOR HET ONTSTEKEN.

- Gebruik de barbecue uitsluitend buiten.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Laat de barbecue nooit zonder toezicht achter als deze aan staat.
- LET OP: Onderdelen van de barbecue kunnen zeer heet worden. Houd de barbecue daarom buiten het bereik van kleine kinderen.
- De barbecue mag tijdens het bedrijf niet worden verplaatst.
- Zorg ervoor dat de vetopvangbakje tijdens het bedrijf altijd volledig gesloten is en goed vastzit.
- Houd een veiligheidsafstand van 1,5 m ten opzichte van brandbare materialen aan.
- Draag beschermende handschoenen wanneer u hete onderdelen vastpakt.
- Na gebruik draait u de gasregelknop van de barbecue altijd in de **X**-positie en sluit u de gastoevoer van de gasfles af.
- Zorg er bij het vervangen van de gasfles voor dat de gasregelknop op positie **X** staat en de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. BELANGRIJK: er mogen geen ontstekingsbronnen in de buurt aanwezig zijn.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingsdelen volgens de instructies van de GASLEKTEST.
- Indien u vermoedt dat er een gaslek is, stelt u de gasregelknop in op positie **X** en sluit u de gastoevoer van de gasfles. Laat de gasgeleidende onderdelen door een gasvakman controleren.
- Wanneer de gasslang beschadigingen of slijtagesporen vertoont, moet hij onmiddellijk worden vervangen. De slang mag niet geknikt worden en mag geen scheuren vertonen. Vergeet niet de gasregelknop en de gastoevoer dicht te draaien alvorens de slang te verwijderen.
- Vervang de slang en de gasdrukregelaar na een gebruiksduur van 3 jaar na aankoopdatum. Zorg ervoor dat de gasdrukregelaar en de slang voldoen aan de toepasselijke EN-standaarden.
- U mag de gaskraan, de ontstekingsbeveiliging, de brander of
- andere onderdelen van de barbecue niet wijzigen. Wanneer u vermoedt dat een onderdeel niet correct werkt, dient u een vakman te raadplegen.
- De barbecue wordt met de bijpassende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Deze onderdelen mogen nooit met de hete buitenkant van de barbecue in aanraking komen. De slang mag niet worden gedraaid.
- Slang en regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften. Slang en regelaar voldoen aan de betreffende EN-standaarden.

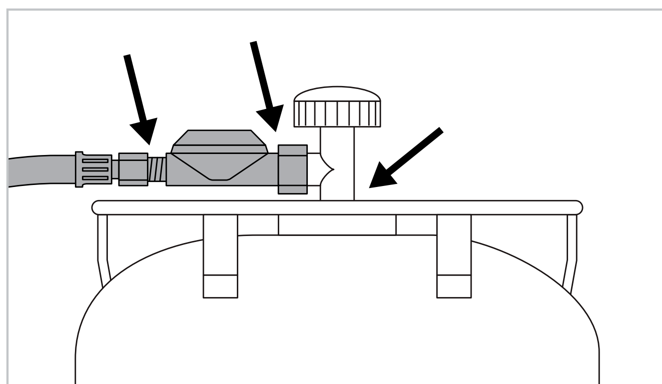
- Wanneer de barbecue niet zijn volledige vermogen ontwikkelt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, dient u contact op te nemen met een gasvakman.
- Gebruik de barbecue alleen op een stevige en veilige ondergrond. Plaats de barbecue tijdens het gebruik nooit op hout of andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue verwijderd van brandbare materialen.
- De onderste openingen in de barbecue dienen voor de ventilatie. Deze mogen niet worden afgedekt.
- Berg de barbecue nooit op in de buurt van brandbare vloeistoffen of materialen.
- Als u de barbecue tijdens de wintermaanden binnen wilt opbergen, moet u altijd de gasfles verwijderen. Deze moet altijd buiten op een goed geventileerde plaats en buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.
- Plaats de gasbarbecue voor de ingebruikname op een plaats die tegen wind is beschermd.
- Als de gasbarbecue niet wordt gebruikt, moet hij, nadat hij volledig is afgekoeld, met een afdekhoes worden beschermd tegen invloeden van buitenaf. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw barbecuedealer.
- Om te voorkomen dat vocht neerslaat, moet u de afdekhoes na een hevige regenbui verwijderen.

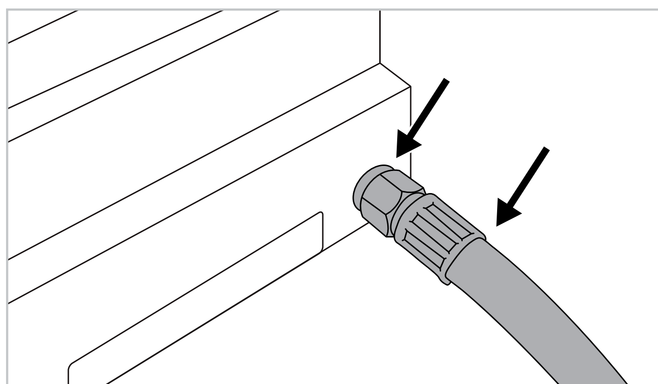
Deze gebruiksaanwijzing dient door de gebruiker binnen handbereik te worden bewaard.

GASLEKTEST

WAARSCHUWING: Gebruik geen ontstekingsbronnen in de buurt van de plaats waar de test uitgevoerd wordt en houd deze ervan verwijderd. Dat geldt ook voor roken. Controleer nooit op lekkage met een brandende lucifer of een open vlam. Voer de gaslektest altijd buiten uit.

1. Stel de gasregelknop in op positie **X**.
2. Open de gastoevoer aan de fles en bestrijk alle gasgeleidende onderdelen (de verbinding aan de gasfles / de gasdrukregelaar / de gasslang / de gasaansluiting / de verbinding met het ventiel) met een zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook lekzoekspray gebruiken.
3. Bij een lekkage ontstaan er belletjes in de zeepoplossing. **BELANGRIJK**: De barbecue mag niet gebruikt worden, voordat de lekkage verholpen is. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. De lekkage moet indien mogelijk verholpen worden door de verbindingen strakker aan te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen.
5. Herhaal stappen 1 en 2.
6. Wanneer u de lekkage niet kunt verhelpen, dient u een erkende gasvakman te raadplegen.





AANWIJZING: Voer altijd een gaslektest uit wanneer de gasfles is aangesloten of vervangen en aan het begin van het barbecueseizoen.

INSTRUCTIES VOOR HET ONTSTEKEN

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk GASLEKTEST).
2. Open de gastoevoer op de gasfles.
3. Druk de gasgregelknop in positie **X** in en draai de knop 90° tegen de wijzers van de klok in tot aan positie . Houd de gasregelknop zolang ingedrukt totdat het gas brandt en de thermosensor de juiste temperatuur heeft (afhankelijk van de buitentemperatuur duurt dit 10-15 seconden).

4. Indien het gas niet binnen 12 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op **X**. Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal daarna de punten 2 tot 3.
5. Als het niet lukt, de barbecue na 3 pogingen in bedrijf te nemen, controleer dan de oorzaken, zoals beschreven in het hoofdstuk OPLOSSEN VAN PROBLEMEN.

GRILLTEMPERATUREN

De brander kan op temperaturen binnen een bereik van tussen 200 en 350 graden worden ingesteld. De temperaturen zijn geschatte waarden aangezien zij kunnen variëren afhankelijk van de buitentemperatuur en de windkracht.

NA HET BARBECUEËN

1. Stel de gasregelknop van de brander in op **X**.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
3. Laat de barbecue voordat u hem reinigt, volledig afkoelen.
4. Dek de barbecue met de bijbehorende afdekhoes af.

REINIGING

U hoeft de barbecue tussen de keren dat u hem gebruikt maar zeer beperkt te reinigen, omdat het meeste vet verdampt of naar het opvangbakje wordt afgevoerd. Gebruik voor het schoonmaken van het barbecuerooster een barbecueborstel met messing of stalen draden.

Verwijder het grillrooster en reinig de brander eveneens met een barbecueborstel met messing of stalen draden. De brander mag alleen droog worden gereinigd. Tot slot kunt u het opvangbakje eruit trekken en reinigen. **Belangrijk**: Als u voor het reinigen schoonmaakmiddelen gebruikt, moet u de barbecue na het schoonmaken goed laten drogen. Om het droogproces te versnellen, kunt u de barbecue inschakelen en een paar minuten op de hoogste stand laten branden. Voor oppervlakken van roestvrij staal kunnen gangbare reinigers voor roestvrij staal worden gebruikt. Gebruik voor het schoonmaken van het roestvrijstalen barbecuerooster een barbecueborstel met messing of stalen draden. Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen. Om de levensduur van uw barbecue te verlengen, adviseren wij u als extra bescherming een passende HEAT-afdekhoes te gebruiken. Als u het apparaat niet gebruikt, dient u het nadat het volledig is afgekoeld, met een afdekhoes tegen invloeden van buitenaf te beschermen.

ONDERHOUD

De regelmatig onderhoud van uw barbecue garandeert een probleemloze werking van het apparaat. Controleer alle gasgeleidende onderdelen minimaal twee keer per jaar en elke keer als de barbecue gedurende langere tijd niet is gebruikt. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor het gebruik moeten worden verwijderd. Wanneer u de barbecue gedurende een langere periode niet hebt gebruikt, moet u voor het eerste gebruik een GASLEKTEST uitvoeren. Wanneer u aan de juiste werking van het apparaat twijfelt, dient u contact op te nemen met uw gasleverancier of uw dealer. Om corrosieschade te voorkomen, dient u voor een langere opslag alle metalen delen in te vetten. Na een langere opslag en minstens één keer gedurende het barbecueseizoen dient u de slang te controleren op scheuren, knikken, en andere vormen van beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Voor een verlenging van de levensduur van uw barbecue raden wij u aan de barbecue nadat hij volledig is afgekoeld af te dekken met een bijpassende HEAT-afdekhoes, zodat hij tegen invloeden van buitenaf wordt beschermd. Om te voorkomen dat vocht neerslaat, moet u de afdekhoes na een regenbui verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw barbecuedealer.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

CE	0063 CN 3330
Gassoort	Propaan/Butaan G30/G31
Vermogen	4.90 kW
Gasverbruik	346 g/h
Injector (28-30/37 mbar)	1,10 mm
Injector (50 mbar)	0,95 mm

Categorieën

De slang mag niet langer zijn dan 1,5 m. Wij raden een slanglengte van 1,0 m aan.

$I3_{B/P\ (30\ mbar)}$	DK, NL,
$I3_{B/P\ (50\ mbar)}$	CH, AT, DE
$I3_{+\ (28/30/37\ mbar)}$	BE, CH, ES, FR, GB, IT

Elektronische ontsteking

Voor het gebruik van de elektrische ontsteking heeft u een batterij van het type Mono D, (LR20). 1,5 Volt nodig. Raadpleeg de montagehandleiding over het vervangen van de batterij.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Gaslucht

- Sluit onmiddellijk het gasflesventiel.
- Voer de beschreven gaslektest uit.
- Vervang indien nodig de slang en/of regelaar
- Gebruik het apparaat pas weer als alle verbindingen lekvrij zijn.

De brander ontsteekt niet

- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er voldoende gas in de gasfles zit.
- Controleer of er vonken van de elektrode naar de brander overspringen.

Geen vonk

- Controleer of de batterij op de juiste manier is geplaatst (bij barbecues met elektronische ontsteking).
- De afstand tussen brander en elektrode mag slechts 5-8 mm bedragen.
- Controleer of de kabels bij de elektronische ontsteking en de elektrode zijn aangesloten en goed vastzitten.
- Plaats een nieuwe batterij, type Mono D (LR20) in de elektronische ontsteking.

Flakkeren of brandend vet

- Te grote vetophoping of hitte
- Reinig de Venturi-injector en/of stel een lagere temperatuur in.

Wanneer u de barbecue via de boven beschreven maatregelen niet in bedrijf kunt nemen, dient u contact op te nemen met uw dealer.

GARANTIEVOORWAARDEN

1. Garantie

Met de koop van een HEAT-product bij een geautoriseerde dealer heeft u behalve het product een productgarantie van 3 jaar verworven van DKB Household Switzerland AG (“DKB”) conform deze bepalingen.

De garantie geldt uitsluitend voor de reparatie van gebreken die bij reglementair gebruik aantoonbaar tot materiaal- en/of fabricagefouten kunnen worden herleid.

2. Werkwijze

Controleer het product direct na ontvangst op gebreken en functionaliteit. Mocht er onverwacht een defect zijn aan het verworven product, dient u de volgende stappen te volgen (Bring-In-garantie):

- Neem binnen 30 dagen na ontdekking van het gebrek contact op met uw dealer en neem het volgende mee: product / productonderdeel, aankoopbon, serie- en artikelnummer*.

- Beschrijf de kwestie aan de hand van het defecte product / productonderdeel of een foto.
- Na een controle van het gebrek door de dealer of DKB wordt de kosteloze garantievergoeding conform punt 3 van kracht (onder voorbehoud van transport- en verzendkosten aan de eerste particuliere koper).

3. Omvang van de garantie

De productgarantie van DKB geldt vanaf de aankoopdatum en geldt voor de eerste particuliere koper. Er kan alleen op vertoon van de originele aankoopbon aanspraak op de garantie worden gemaakt.

De garantievergoeding is alleen mogelijk na beoordeling van DKB in de vorm van reparatie, vervanging van gebrekkige onderdelen, vervanging van het product of, wanneer de functionaliteit van het product niet wordt beïnvloed, door een korting op de prijs. Het zich terugtrekken uit het koopcontract op grond van garantieaanspraken is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen aanspraak op een vervangend product.

De garantietermijn wordt na het toekennen van garantie niet verlengd en begint niet opnieuw te lopen. De vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij een productvervanging begint de garantietermijn opnieuw.

De garantietermijnen zijn als volgt:

- 3 jaar op alle onderdelen van roestvrij staal tegen doorroesten en doorbranden.
- 2 jaar op alle overige fabricage-/materiaalfouten.

4. Uitsluiting

Er is in de volgende gevallen geen sprake van een gebrek, dat wil zeggen geen materiaal- of fabricagefout conform deze bepalingen, resp. er kan in de volgende gevallen geen aanspraak worden gemaakt op de garantie:

- Bij normale slijtage bij reglementair gebruik.
- Bij defecten en/of schade door verkeerd, ondeskundig of onreglementair gebruik en op grond van een verkeerde installatie, montage of reparatiepogingen door niet geautoriseerde personen.
- Bij defecten en/of schade op grond van de niet-naleving van de gebruikshandleiding of de gebruiks-/ onderhoudsinstructies (zoals schade door een verkeerde montage of reiniging van de deklaag of het rooster enz.).
- Bij oneffenheden, kleurverschillen in het oppervlak en minimale afwijkingen (zoals productiegerelateerde steunpunten aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen).
- Bij verkleuringen en beschadigingen van het product (zoals het gekleurde oppervlak) door weersinvloeden (incl. hagel), een verkeerde (niet tegen weersinvloeden beschermde) opslag van het product of een verkeerde toepassing van chemicaliën.
- Bij vorming van roest en oppervlakteroest door weersinvloeden of een onreglementair gebruik van chemicaliën.
- Bij fouten die het reglementaire gebruik of de waarde van het product niet herkenbaar beperken.
- Algemeen voor slijtageonderdelen zoals grillrooster, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gasslang, gasdrukregelaar en accu of kolenrooster.
- Bij defecten en/of schade door aanpassingen, ondoelmatig gebruik of moedwillige beschadiging.
- Bij defecten en/of schade door ondoelmatige onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.
- Bij defecten en/of schade door het achterwege laten van routinematig onderhoud.
- Bij defecten en/of schade die tijdens het oorspronkelijke transport zijn ontstaan.
- Bij defecten en/of schade op grond van overmacht.
- Bij defecten en/of schade door slijtage bij professioneel gebruik (hotelbranche, gastronomie, evenementen enz.).

DKB sluit aanspraken die buiten deze garantievoorwaarden vallen uitdrukkelijk uit, mits er geen sprake is van een dwingende, wettelijke verplichting of aansprakelijkheid. Dit geldt met name voor aanspraken op schadevergoeding op grond van wanprestatie, vervolgschade, gederfde winst en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product bij de dealer worden gemeld.

De producten van HEAT worden voortdurend verder ontwikkeld. Daarom kunnen er zonder voorafgaande aankondiging wijzigingen worden uitgevoerd.

Het geregistreerde merk HEAT wordt door het volgende bedrijf vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Switzerland
www.dkbrands.com

* Het serie- en artikelnummer staan vermeld op het typeplaatje van uw barbecue (zie hiervoor de gebruikshandleiding van het product).






V-121219-ML



R283009 50 mbar / R283010 30 mbar



R283011 50 mbar / R283012 30 mbar



R283015 50 mbar / R283016 30 mbar



R283013 50 mbar / R283014 30 mbar

Typ: HEAT Table BBQ

Article No.: ....

Serial No.: ....

DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 Postfach CH-8052 Zürich www.HEATbbq.com